



Poulet au pesto farci de fromage et enrobé de bacon

avec pommes de terre rôties

Spéciale

45 minutes

Changer



Poitrines de dinde

340 g | 680 g

Recette personnalisée

+ Ajouter

Changer

ou

x2 Doubler

Si vous avez choisi de modifier votre protéine, il vous suffit de suivre les icônes et les instructions spécifiques au verso de la fiche dans la colonne de droite, et le tour est joué. Vous pouvez également consulter votre recette personnalisée en ligne, à la page hellofresh.ca



Poitrines de poulet
2 | 4



Tranches de bacon
100 g | 200 g



Pomme de terre à chair jaune
350 g | 700 g



Petites tomates
113 g | 227 g



Mélange printanier
56 g | 113 g



Croustons
28 g | 56 g



Cheddar blanc, râpé
½ tasse | 1 tasse



Fromage à la crème
1 | 2



Pesto au poivron rôti
¼ tasse | ½ tasse



Vinaigre de vin blanc
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Mélange d'épices acidulé à l'ail
1 c. à soupe | 2 c. à soupe

Allergènes Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Rôtir les pommes de terre

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Couper les **potatoes** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile**, puis saupoudrer du **mélange d'épices acidulé à l'ail**. (REMARQUE : 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.)
- **Saler et poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir dans le **haut** du four de 25 à 28 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres et dorées. (REMARQUE : Pour 4 pers., rôtir dans le haut et le bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)

2



Commencer la salade et préparer la farce

- Entre-temps, couper les **tomates** en deux.
- Dans un bol moyen, ajouter le **vinaigre**, **½ c. à thé** (1 c. à thé) de **sucrose** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Saler et poivrer**, puis bien mélanger en fouettant. (REMARQUE : C'est votre vinaigrette!)
- Dans un grand bol, mélanger le **pesto**, le **fromage à la crème** et le **fromage**. **Saler et poivrer**. (REMARQUE : C'est votre farce!)

3



Préparer le poulet

Changer | Poitrines de dinde

- Sécher le **poulet** avec un essuie-tout sur une autre planche à découper. **Saler et poivrer**.
- En maintenant le couteau parallèle à la planche à découper, couper **chaque poitrine de poulet** son centre avec précaution, en laissant un 1,25 cm (½ po) intact à l'autre extrémité.
- Chaque **poitrine de poulet** comme un livre.
- Couronner un côté de **chaque poitrine de poulet d'un soupçon du mélange de pesto et de fromage**.
- Refermer l'autre côté par-dessus la farce.

4



Saisir le poulet

- Enrouler deux **tranches de bacon** autour de **chaque poitrine de poulet farcie**. (CONSEIL : Superposer 1,25 cm (½ po) d'une tranche de bacon sur l'autre les gardera en place pendant la cuisson.)
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis le **poulet**.
- Poêler de 2 à 3 min par côté, jusqu'à ce que le **poulet** soit doré. (REMARQUE : Le poulet finira de cuire à l'étape 5.)

5



Rôtir le poulet

- Transférer le **poulet** sur une autre plaque à cuisson recouverte de papier parchemin.
- Rôtir au **centre** du four de 16 à 18 min, jusqu'à ce que le **poulet** soit entièrement cuit**. (CONSEIL : S'il reste de la farce sur la plaque, en garnir le poulet au moment de servir.)

6



Terminer la salade et servir

- Lorsque le **poulet** sera presque cuit, ajouter dans le bol contenant la **vinaigrette** (celui de l'étape 2) le **mélange printanier**, les **tomates** et les **croûtons**. Bien mélanger.
- Laisser reposer le **poulet** pendant 5 min avant de servir.
- Répartir le **poulet**, les **potatoes** et la **salade** dans les assiettes.



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.

** Cuire le porc jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F) et cuire le poulet jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille. | * L'emballage sous vide garantit une fraîcheur maximale des aliments, mais peut légèrement faire changer leur couleur et leur donner une odeur plus prononcée. Chaque aliment retrouvera son état d'origine 3 min après l'ouverture de l'emballage.